
irinox
HOME
Collection

irinox

HOME
Collection



La cuisine est un art, une passion, une joie de vivre.

Ce catalogue est dédié à tous ceux qui aiment cuisiner et bien manger. Les appareils électroménagers Irinox sont des instruments de toute dernière génération qui mettent la technologie la plus avancée au service de la naturalité et permettent de conserver de la meilleure façon possible et plus longtemps les aliments frais. Qualité, fraîcheur et saveur - c'est-à-dire le goût authentique des aliments - seront parfaitement conservées! Ce catalogue souhaite raconter, afin de les partager avec vous, nos qualités: fonctions innovantes, design raffiné et technologie hautement performancielle dérivant du secteur professionnel. Tout ceci afin de garantir, à tous ceux qui aiment cuisiner, le bien-être, la qualité totale et une plus grande liberté d'expression.

Kochen ist Kunst, Leidenschaft, Lebensfreude.

Dieser Katalog ist für diejenigen gedacht, die gerne kochen und essen. Die Haushaltsgeräte von Irinox sind eine neue Generation von Instrumenten, die dank einer hochentwickelten Technologie maximale Natürlichkeit und eine ausgezeichnete, längere Konservierung von frischen Lebensmitteln gewährleisten. Qualität, Frische und Geschmack – d.h. der authentische Geschmack der Nahrung – werden perfekt bewahrt! In diesem Katalog werden die Vorzüge unserer Produkte beschrieben: innovative Funktionen, raffiniertes Design und eine hervorragende Technologie mit professionellen Standards. All dies garantiert Menschen, die gerne kochen, Wohlergehen, absolute Qualität und mehr Ausdrucksfreiheit.

irinox

FREDDY
cellule de refroidissement rapide / Schnellkühler

Freddy est la première cellule de refroidissement rapide conçue pour la maison, pour tous ceux qui recherchent une alimentation saine et cultivent l'art de la cuisine pour eux et pour les autres. Freddy allie la cuisson lente au refroidissement rapide (technologie brevetée Irinox), en offrant 8 fonctions innovantes qui permettent de refroidir rapidement les produits après la cuisson, de surgeler et décongeler dans des temps réduits et de manière contrôlée, de cuire à basse température la viande et le poisson, de préparer les produits à la levure tels que pain, pizza et fougasses, de disposer de plats prêts et chauds à servir, de conserver à la température idéale et, pour finir, de réfrigérer le vin et les boissons. Freddy est entièrement réalisé en acier inoxydable; il est équipé d'une sonde pour la détection précise de la température intérieure des aliments et d'un tableau de commande soft touch intuitif et facile à utiliser disponible en acier inoxydable scotch brite, avec finition anti-empreinte et acier satiné.

Der Schnellkühler und Schockfroster Freddy ist für den Haushalt gedacht und ist für Menschen geeignet, die auf eine gesunde Ernährung achten und es lieben, für sich und andere zu kochen. Mit Freddy kann man Speisen sowohl langsam garen als auch schnellkühlen und schockfrosten (eine von Irinox patentierte Technologie): dieses Haushaltsgerät bietet 8 innovative Funktionen, die eine Schnellkühlung der Produkte nach dem Kochvorgang, ein schnelles, kontrolliertes Schockfrosten und Auftauen, das Garen von Fleisch und Fisch bei niedriger Temperatur, di Gärung von Brot, Pizza und Hefeteigfladen, die Zubereitung heißer, servierfertiger Teller, die Lagerung bei idealer Temperatur und das Kühlen von Wein und Getränken gestatten. Freddy wird aus Edelstahl angefertigt und ist mit einer Sonde für das Erfassen der Kerntemperatur der Lebensmittel und einem einfachen, bedienerfreundlichen Soft- Touch- Paneel, das in den Ausführungen Scotch- Brite- Edelstahl, Scotch- Brite mit fingerabdruckfreier Oberfläche und aus grobsatiniertem Stahl erhältlich ist, ausgestattet.

Design: Decoma Design





Choisir Freddy signifie s'offrir et offrir à sa famille une alimentation variée et nutritive grâce à la conservation optimale des qualités des aliments: vitamines, valeurs nutritives, couleurs et arômes des aliments. De même, le moelleux, l'aspect et la consistance, garanties de fraîcheur pour tout aliment, sont parfaitement préservés.
Freddy permet d'économiser sur les commissions quotidiennes et d'éviter les gaspillages, grâce aux achats avisés et de produits saisonniers au meilleur prix.
La cellule de refroidissement rapide permet de s'organiser au mieux et surtout de cuisiner quand on a le temps et l'envie, en préparant des déjeuners et des dîners tranquillement, à l'avance et sans stress. On redécouvre ainsi le plaisir de la convivialité, de la bonne table et de la liberté d'organiser des repas même à la dernière minute.

Mit Freddy bietet man sich und der eigenen Familie eine abwechslungsreiche, gesunde Ernährung, da man die Qualität der Lebensmittel und deren Vitamine, Nährstoffe, Farben und Düfte optimal bewahren kann. Auch die Weichheit, das Aussehen und die Konsistenz, welche die Frische der Lebensmittel garantieren, werden perfekt beibehalten. Mit Freddy kann man dank kluger Einkäufe und dem Kauf von Saisonprodukten bei besten Preisen täglich sparen und Verschwendungen vermeiden.
Mit dem Schnellkühler kann man sich perfekt organisieren und vor allem dann zu kochen, wenn man Zeit und Lust dazu hat: man kann Mittag- und Abendessen in aller Ruhe und ohne Stress im Voraus zubereiten. Man entdeckt somit wieder die Freude am fröhlichen Beisammensein, die gute Küche und die Freiheit, auch in letzter Minute ein Mittag- oder Abendessen zu organisieren.

FREDDY
fonctions froides / Kalte Funktionen

REFROIDISSEMENT RAPIDE / SCHNELLKÜHLUNG

Le cycle de refroidissement diminue rapidement, jusqu'à +3°C au cœur du produit, la température des aliments chauds qui viennent d'être cuits. Le passage rapide de la zone thermique comprise entre 40°C et 10°C évite la prolifération de bactéries et moisissures et préserve la qualité, la fragrance, les couleurs et les arômes des aliments, en triplant leur durée. Tout aliment cuit et refroidi rapidement à +3°C peut être conservé pendant 5-7 jours dans le réfrigérateur avec la fraîcheur et la qualité maximale.

Der Schnellkühlzyklus bringt die Kerntemperatur der soeben zubereiteten, heißen Speisen schnell auf +3°C. Das schnelle Durchlaufen des Temperaturbereichs zwischen 40°C und 10°C verhindert die Proliferation von Bakterien und Schimmel und bewahrt die Qualität, den Geschmack, die Farben und den Duft der Speisen und verdreifacht deren Haltbarkeit. Jede gegarte und auf +3°C schnellgekühlte Speise kann 5-7 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden, ohne an Frische und Qualität zu verlieren.

SURGÉLATION RAPIDE / SCHOCKFROSTEN

Le cycle de surgélation rapide à - 18°C (avec température de l'air dans l'enceinte jusqu'à - 40° C) permet une longue conservation des aliments, allant jusqu'à 6-18 mois. Plus la congélation de l'eau contenue dans les aliments (microcristaux) sera rapide, plus la qualité du produit une fois décongelé sera élevée. Après la décongélation, les mets seront frais, savoureux et consistants comme s'ils n'avaient jamais été dans le congélateur.

Das Schockfrosten auf - 18°C (mit einer Lufttemperatur im Innenschrank von bis zu - 40° C) gestattet eine lange Lagerung der Lebensmittel (bis zu 6-18 Monate). Je schneller das Gefrieren des in den Nahrungsmitteln enthaltenen Wassers (Mikrokristalle) erfolgt, desto besser wird die Qualität des aufgetauten Produkts sein. Die aufgetauten Gerichte sind frisch, schmackhaft und weisen die richtige Konsistenz auf, als wären sie nie im Kühlfach aufbewahrt worden.

Refroidissement rapide
Schnellkühlung

Surgélation rapide
Schockfrosten

Décongélation contrôlée
Kontrolliertes auftauen

Réfrigération des boissons
Getränkekühlung

Conservation personnalisée
Personalisierte konservierung





DÉCONGÉLATION CONTRÔLÉE / KONTROLLIERTES AUFTAUEN

La décongélation des aliments est une phase très délicate qui compromet souvent la qualité des mets. Freddy décongèle les aliments rapidement, avec une ventilation délicate permettant de conserver parfaitement l'eau microcristallisée à l'intérieur des aliments. Les aliments seront ainsi décongelés de manière uniforme et sans débuts de cuisson, en maintenant la fragrance et la consistance naturelles. C'est la solution idéale aussi pour les produits à servir froids, tels que sushi, parfaits et gâteaux avec crèmes.

Das Auftauen der Lebensmittel ist eine besonders kritische Phase, die oft deren Qualität beeinträchtigt. Freddy taut Lebensmittel schnell auf und gestattet dank der sanften Lüftung das in den Speisen enthaltene, mikrokristallisierte Wasser perfekt zu erhalten. Das gestattet ein gleichmäßiges Auftauen der Lebensmittel, ohne dass der Garvorgang eingeleitet wird, und die Bewahrung ihres natürlichen Geschmacks und ihrer Konsistenz. Ideal auch für Produkte, die kalt serviert werden, wie z.B. Sushi, Halbgefrorenes und cremige Desserts.

RÉFRIGÉRATION DES BOISSONS / GETRÄNKEKÜHLUNG

Avec Freddy, il suffit de quelques minutes pour refroidir les bouteilles de vin, réfrigérer les boissons et servir des apéritifs frais aux invités. Le cycle de réfrigération des boissons permet de réfrigérer les bouteilles à la vitesse d'environ 1°C par minute.

Mit Freddy kann man in wenigen Minuten Weinflaschen und Getränke kühlen und den Gästen frische Aperitifs servieren. Der Getränkekühlzyklus gestattet, Flaschen bei einer Geschwindigkeit von ca. 1°C pro Minute zu kühlen.

CONSERVATION PERSONNALISÉE / PERSONALISIERTE KONSERVIERUNG

Ce cycle permet de conserver à des températures précises comprises entre -40°C et +40°C; c'est l'idéal pour tous les produits alimentaires exigeant une température de conservation particulière, comme par exemple la crème glacée artisanale (-13°C), le poisson frais (-3°/0°C), le poisson cru surgelé à manger cru (-20°C), la viande hachée (0/+2°C), le chocolat pendant sa dissolution (+40°C).

Dieser Zyklus gestattet die Lagerung bei bestimmten Temperaturen, zwischen -40°C und +40°C, und ist ideal für alle Lebensmittel, die eine besondere Lagerungstemperatur erfordern, wie beispielsweise handwerklich hergestelltes Speiseeis (-13°C), frischer Fisch (-3°/0°C), tiefgefrorener Fisch, den man roh verzehrt (-20°C), Hackfleisch (0/+2°C) und Schokolade während des Schmelzvorgangs (+40°C).





FREDDY
fonctions chaudes / Heiße Funktionen

LEVAGE NATUREL / NATÜRLICHE GÄRUNG

Un levage contrôlé à une température constante permet le meilleur développement de la levure contenue dans le pain, dans la pizza et dans les brioches. Le cycle de levage de Freddy assure à tous les produits à la levure un goût intense, une structure légère, la bonne friabilité et, surtout, une meilleure digestibilité.

Die kontrollierte Gärung bei konstanter Temperatur gestattet eine bessere Entwicklung der in Brot, Pizza und Teig enthaltenen Hefe. Der Gärungszyklus von Freddy verleiht allen Hefeprodukten einen intensiven Geschmack, eine leichte Struktur, eine perfekte Knusprigkeit und vor allen eine bessere Verdaulichkeit.

PLAT PRÊT / SERVIERFERTIGER TELLER

Le cycle plat prêt permet de choisir le matin le plat que l'on souhaite trouver chaud pour le déjeuner ou pour le dîner. Par une simple programmation de l'heure de rentrée à la maison, les mets seront tout d'abord conservés comme s'ils étaient dans le réfrigérateur, puis portés à la température de chauffage préétablie. Dès votre arrivée à la maison, vous les trouverez chauds et fumants, comme s'ils venaient de sortir du four.

Mit dem Zyklus "servierfertiger Teller" kann man morgens auswählen, welchen Teller man zum Mittag- bzw. Abendessen warm vorfinden möchte. Durch ein einfaches Programmieren der gewünschten Uhrzeit werden die Gerichte wie im Kühlschrank konserviert und anschließend auf die gewählte Temperatur erwärmt. Sobald Sie wieder zuhause eintreffen, warten heiße, dampfende, quasi ofenwarme Gerichte auf Sie.

CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE / BACKEN BEI NIEDRIGER TEMPERATUR

Technique de cuisson employée par les meilleurs chefs, la cuisson à basse température **cuit lentement la viande et le poisson en ne dépassant jamais la température de +75°C** au cœur du produit. Les principaux avantages de cette cuisson résident dans l'**exaltation du goût** et des arômes des viandes, dans le maintien de la **consistance moelleuse**, dans la plus grande **uniformité de cuisson** et dans la préservation des couleurs naturelles. Vous redécouvrirez ainsi des saveurs intenses et antiques.

Das Backen bei niedriger Temperatur ist eine Technik, die von den besten Küchenchefs eingesetzt wird: Fleisch und Fisch werden schonend gekocht, wobei eine Kerntemperatur von +75°C nie überschritten wird. Die wichtigsten Vorteile dieser Kochart liegen in der Hervorhebung des Geschmacks und des Aromas des Fleisches, in der Bewahrung der weichen Konsistenz und der natürlichen Farben und im gleichmäßigeren Garergebnis. Sie werden dadurch antike, intensive Geschmäcker neu entdecken.

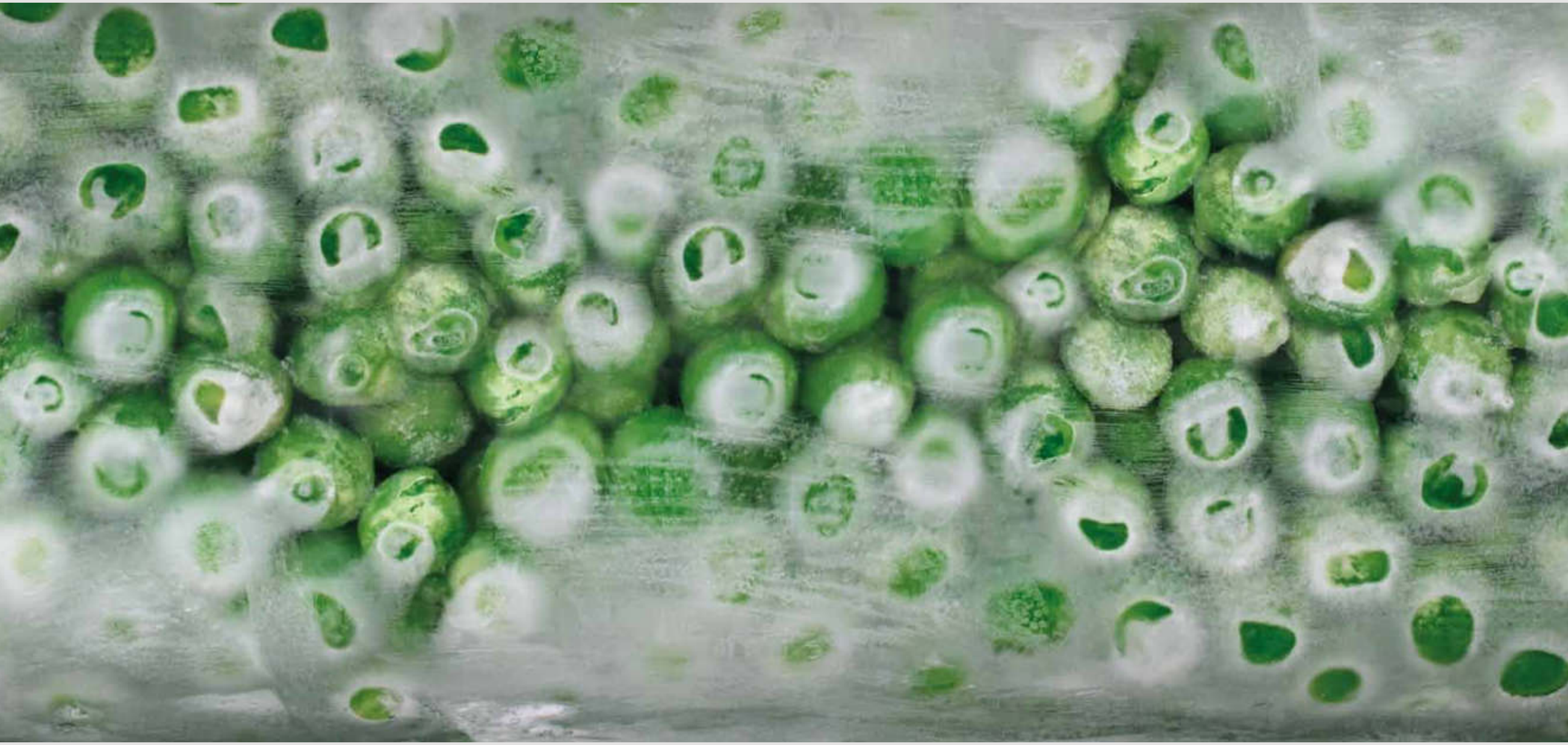




Levage naturel
Natürliche gärung

Plat prêt
Servierfertiger teller

Cuisson à basse température
Backen bei niedriger temperatur



irinox



ZERO
le sous vide / Vakuumieren

Zero est l'appareil sous vide à cloche encastrable qui réalise le vide extrême à 99,9%. La technique de conservation du sous vide consiste à extraire l'air d'une enveloppe contenant un aliment, en ralentissant ainsi son vieillissement, son oxydation et sa détérioration et en augmentant considérablement sa durée de vie (jusqu'à 5 fois).
Avec Zero, il est possible de réaliser le sous vide dans des sachets spécifiques, dans des contenants spéciaux avec couvercle et dans les bocaux de verre traditionnels Bormioli. Zero, disponible dans la version encastrable avec deux hauteurs 45 ou 60 cm, est entièrement réalisé en acier inoxydable avec finition scotch brite, anti-empreinte ou satiné gros grain; il est équipé d'un tableau de commande soft touch intuitif et d'emploi aisé.

Zero ist ein Vakuumiergerät zum Einbauen, das ein Vakuum bis zu 99,9 % herstellen kann. Beim Vakuumieren wird die Luft aus dem Beutel, in dem das Lebensmittel enthalten ist, herausgesaugt, um den Alterungsprozess, die Oxidierung und das Verderben zu verlangsamen und die Haltbarkeit erheblich zu verlängern (bis zu 5 Mal). Für das Vakuumieren mit Zero benutzt man die dafür geeigneten Tüten, die speziellen Behälter mit Deckel (Vakuumboxen) oder die handelsüblichen Glasbehälter von Bormioli. Zero ist in zwei 45 und 60 cm hohen Einbauversionen erhältlich und besteht aus Edelstahl mit Scotch- Brite- Ausführung, Fingerabdruckschutz bzw. grobsatinierter Oberfläche Es ist mit einem einfachen, bedienerfreundlichen Soft- Touch- Paneel ausgestattet.

Design: Decoma Design



Zero est une technologie dérivant du secteur professionnel qui permet de prolonger le temps de conservation des aliments et d'expérimenter, en outre, l'innovante technique de cuisson sous vide, utilisée depuis de nombreuses années dans les restaurants du monde entier.

Zero zeichnet sich durch eine Technologie mit professionellem Standard aus, mit der man Lebensmittel länger aufbewahren und außerdem die innovative Vakuumgartechnik, die seit vielen Jahren weltweit in zahlreichen Restaurants eingesetzt wird, testen kann.



ZERO
le sous vide / Vakuumieren

CYCLE DE CONSERVATION SOUS VIDE / VAKUUMIEREN

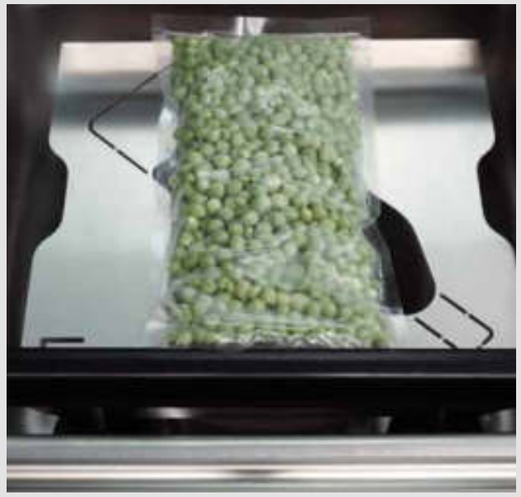
Zero est l'appareil électroménager idéal pour la conservation sous vide d'aliments crus et cuits. La conservation sous vide des aliments crus permet de prolonger jusqu'à 5 fois le temps de conservation normale des aliments dans le réfrigérateur. La viande et le poisson frais, la charcuterie et les fromages, les fruits et les légumes conservés sous vide avec Zero ne perdront pas leur humidité, fragrance, goût et aspect naturels. Pour la conservation sous vide des aliments cuits, l'utilisation de Zero associée à la cellule de refroidissement rapide Freddy constitue la solution optimale. Les aliments cuits, refroidis rapidement à +3°C et placés sous vide peuvent en effet être conservés parfaitement pendant 14 jours dans le réfrigérateur, tandis que s'ils sont surgelés à - 18°C, la conservation se prolonge jusqu'à 8-10 mois dans le congélateur.

Zero ist das ideale Haushaltsgerät für das Vakuumieren von rohen und gegarten Speisen. Das Vakuumieren von rohen Speisen gestattet, die normale Aufbewahrungszeit der Lebensmittel im Kühlschrank um das fünffache zu verlängern. Mit Zero vakuumierte Lebensmittel wie frisches Fleisch und Fisch, Aufschnitt und Käse, Obst und Gemüse bewahren ihre natürliche Feuchtigkeit, ihren Duft, ihren Geschmack und ihr Aussehen. Eine optimale Lösung für die Konservierung von gegarten Speisen ist die Kombination des Vakuumiergeräts Zero mit dem Schnellkühler/Schockfroster Freddy. Gegarte Lebensmittel, die anschließend auf +3°C schnellgekühlt und vakuumiert werden lassen sich nämlich 14 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Speisen, die auf - 18°C schockgefrostet werden, können 8-10 Monate im Kühlfach konserviert werden.











Zero permet de mettre sous vide tant les aliments solides que les produits liquides. Le façonnage particulier de la cuve intérieure et son ample volume permettent le sous vide de produits de grosse épaisseur et l'utilisation au choix de sachets sous vide, contenants sous vide avec couvercle spécial ou bocaux traditionnels Bormioli d'un litre. Il est également possible de mettre sous vide, grâce à des bouchons spéciaux, même les bouteilles de vin.

Zero gestattet das Vakuumieren von festen Lebensmitteln und Flüssigkeiten. Durch die spezielle Form des besonders geräumigen Innenbehälters können auch große Produkte vakuumiert werden. Hierfür werden spezielle Tüten, Behälter mit Verschluss (Vakuumboxen) oder die handelsüblichen Glasbehälter von Bormioli mit einem Fassungsvermögen von einem Liter verwendet.
Dank spezieller Verschlüsse können auch Weinflaschen vakuumiert werden.



ZERO
le sous vide / Vakuumieren

CYCLE DE CUISSONS SOUS VIDE / VAKUUMGAREN

La cuisson sous vide est une technique toujours plus employée par les cuisiniers en vertu des grands résultats garantis, en termes de goût et de salubrité. Il consiste à mettre sous vide, dans des sachets spécifiques appropriés à la cuisson, les aliments crus pour les cuire ensuite dans l'eau ou au four à vapeur à une température d'environ 75°C.
Les produits sous vide sont ainsi cuits à basse température, procédure qui en exalte les arômes et la saveur au maximum, en maintenant intacte leur consistance et toutes leurs propriétés nutritives.

Das Vakuumgaren ist eine Technik, die bei Köchen immer mehr Verwendung findet, da sie - was Geschmack und Hygiene betrifft – hervorragende Ergebnisse gestattet. Die rohen Lebensmittel werden hierbei in geeignete Beutel gefüllt und in Wasser bzw. im Ofen bei einer Temperatur von ca. 75°C gegart. Durch das Garen der vakuumierten Produkte bei niedriger Temperatur werden Aroma und Geschmack hervorgehoben und gleichzeitig die Konsistenz und alle Nährstoffe bewahrt.



Richness taste



irinox

WAVE
le distributeur / Der Trinkwasserspender

Wave est le distributeur d'eau pour la maison qui, connecté directement au réseau de distribution d'eau local, produit de l'eau pure, fraîche et de qualité. La pureté de l'eau est garantie par son filtre particulier qui supprime jusqu'à 99% des impuretés avec un diamètre allant jusqu'à 0,5 micron (filtre à charbons actifs certifié NSF en classe 1). Wave améliore le goût et la saveur de l'eau et en assure la fraîcheur naturelle à chaque gorgée. Réalisé entièrement en acier inoxydable avec finition scotch brite, anti-empreinte ou satiné gros grain, il est disponible dans la version encastrable, avec hauteur 45 ou 60 cm, et dans la version autonome avec la possibilité de l'associer à une colonne en acier inoxydable coordonnée.

Wave ist ein Trinkwasserspender für den Haushalt, der direkt an das Wassernetz angeschlossen wird und qualitativ hochwertiges, frisches, reines Wasser herstellt. Die Reinheit des Wassers wird durch einen besonderen Filter, der bis zu 99% der Unreinheiten mit einem Durchmesser bis zu 0,5 Mikron beseitigt (Aktivkohlefilter NSF- Klasse 1) gewährleistet. Wave verbessert den Geschmack des Wassers und versichert eine natürliche Frische bei jedem Schluck. Er besteht aus Edelstahl mit Scotch- Brite- Ausführung, Fingerabdruckschutz oder grobsatinierter Oberfläche und ist in der Einbauausführung in den Höhen 45 oder 60 cm und in der Aufsatzausführung erhältlich. Wave kann auch mit einem koordinierten Hochschrank aus Edelstahl kombiniert werden.

Design: Decoma Design





L'eau est un élément indispensable pour la vie et l'homme est formé d'environ 70% d'eau. Précisément parce que l'eau est notre principal aliment et source d'énergie, sa qualité est fondamentale. L'eau qui arrive épurée dans nos maisons est souvent pauvre en principes nutritifs et trop riche en chlore, fluor et autres substances néfastes pouvant être libérées par les tuyauteries. Wave permet d'améliorer l'eau, sa saveur et sa légèreté, grâce à un système optimal de filtration à charbons actifs qui supprime les bactéries, le chlore et les métaux lourds.

Wasser ist ein lebenswichtiges Element, denn der Mensch besteht ca. zu 70% aus Wasser. Gerade weil Wasser unser wichtigstes Lebensmittel und eine Energiequelle ist, ist seine Qualität von grundlegender Bedeutung. Das Wasser, das in unsere Häuser kommt, ist zwar gereinigt, aber nährstoffarm und enthält zuviel Chlor, Fluor und andere unerwünschte Substanzen, die sich von den Rohrleitungen lösten. Dank eines hervorragenden Aktivkohlefiltersystems, das Bakterien, Chlor und Schwermetalle beseitig, verbessert Wave das Wasser, seinen Geschmack und seine Leichtigkeit.



WAVE
le distributeur / Der Trinkwasserspender

TYPES D'EAU PRODUITE / WASSERTYPEN

Wave produit 3 types d'eau: de l'eau **microfiltrée à température ambiante**, de l'eau **microfiltrée fraîche** et de l'eau **microfiltrée fraîche pétillante**. Pour tous ceux qui aiment l'eau à température ambiante, Wave offre la certitude de boire de l'eau épurée à 99% des impuretés éventuellement présentes dans les tuyauteries. Pour ceux qui préfèrent l'eau microfiltrée fraîche, Wave offre la possibilité de choisir entre l'eau à 4°C, 6°C ou 8° C. Et pour finir, tous ceux qui aiment l'eau pétillante apprécieront également le système de gazéification réglable de Wave.

Mit Wave kann man drei Wasserarten erhalten: mikrogefiltertes Wasser bei Raumtemperatur, gekühltes, mikrogefiltertes Wasser und gekühltes, mikrogefiltertes, mit Kohlensäure versetztes Wasser. Wer gerne Wasser bei Raumtemperatur trinkt kann dank Wave sicher sein, Wasser zu sich zu nehmen, aus dem 99% der möglicherweise in den Rohrleitungen vorhandenen Unreinheiten entfernt wurden. Diejenigen, die lieber frisches, gekühltes, mikrogefiltertes Wasser trinken, können dank Wave zwischen den Temperaturen 4°C, 6°C und 8° C entscheiden. Wer hingegen kohlensäurehaltiges Wasser vorzieht, wird sicher das regulierbare Sprudelsystem von Wave zu schätzen wissen.







WAVE
le distributeur / Der Trinkwasserspender

VITALISATION / VITALISIERUNG

La qualité de l'eau se mesure non seulement par sa pureté, mais également par son degré de vitalité.
Dans la nature, l'eau de source courante possède la meilleure qualité énergétique. Wave, muni d'un système de vitalisation de l'eau, peut récupérer les importantes propriétés vitales présentes naturellement dans l'eau de source qui sont malheureusement perdues le long des parcours que l'eau traverse avant d'arriver dans nos maisons.
La qualité de l'eau vitalisée se perçoit au palais, elle a une meilleure saveur et peut contribuer à notre bien-être.

Die Qualität des Wasser misst man nicht nur anhand der Reinheit, sondern auch an seines Vitalitätsgrads.
In der Natur hat fließendes Quellwasser die beste energetische Qualität. Wave ist mit einem Wasservitalisierungssystem ausgestattet und kann dadurch wichtige vitale Eigenschaften, die im Quellwasser vorhanden sind, aber beim Durchlaufen der Rohrleitungen in unseren Häusern verloren gehen, zurückgewinnen. Die Qualität von vitalisiertem Wasser nimmt man im Mund wahr: es schmeckt einfach besser und trägt zu unserem Wohlergehen bei.


18
VERUS
PARUSSO
PARUSSO



DIVINO
cave à vin / Weinschrank

Divino est une cave à vin avec plusieurs zones de température pour conserver à la bonne température les différents types de vin. Idéale pour la conservation des vins, elle maintient constante la température sélectionnée et garantit la bonne aération entre les différents niveaux. La porte de Divino, réalisée en verre trempé avec traitement anti-rayons UV, protège les bouteilles contre la lumière et, en même temps, en valorise l'exposition. Les commandes soft touch sur la porte en verre fumé permettent de gérer les températures de l'extérieur sans altérations climatiques intérieures. Réalisé en acier inoxydable 18/10, l'intérieur est poli glace et l'éclairage intérieur est à DELs. À tous les amateurs de bon vin, Divino offre la possibilité de le déguster à des températures toujours parfaites.

Divino ist ein Weinschrank mit verschiedenen Temperaturzonen, in dem man unterschiedliche Weintypen bei der richtigen Temperatur aufbewahren kann. Dieser Weinschrank ist ideal für die Lagerung der Weine: er behält die eingestellte Temperatur bei und garantiert die richtige Lüftung zwischen den Rosten. Die Tür von Divino aus gehärtetem Glas mit UV- Schutzbehandlung schützt die Flaschen vor Licht und macht deren Ausstellung gleichzeitig effektvoller. Die Soft- Touch- Schalter an der Rauchglastür gestatten eine Temperatureinstellung von außen, ohne die Innentemperaturen zu verändern. Divino besteht aus Edelstahl 18/10 mit hochglänzender Innenseite und ist mit einer Led- Beleuchtung ausgestattet. Dank Divino können Weinliebhaber ihre Produkte stets bei perfekten Temperaturen genießen.

Design: Decoma Design

DIVINO
cave à vin / Weinschrank

DIVINO ENCASTRABLE / DIVINO EINBAUAUSFÜHRUNG

La cave à vin Divino est conçue pour s'intégrer avec style à l'intérieur de toutes les cuisines grâce à sa porte en verre fumé, extrêmement nette et élégante, et à sa poignée intégrée raffinée. Elle est disponible en 2 versions.
Divino 36 peut contenir jusqu'à 36 bouteilles de vin distribuées sur 6 niveaux pratiques et gère deux températures, une pour la conservation des vins rouges - de 12°C à 18°C - l'autre pour les vins blancs - de 4°C à 12°C.
Divino 59 peut contenir jusqu'à 77 bouteilles de vin distribuées sur 7 niveaux et est prédisposée également pour accueillir un élégant support pour magnum.

Der Weinschrank Divino verleiht dank der extrem schlichten, eleganten Rauchglastür und dem raffinierten, versenkten Griff jeder Küche eine edle Note. Er ist in 2 Ausführungen erhältlich.
***Divino 36** kann bis zu 36 Flaschen auf 6 praktischen Rosten verteilt aufnehmen und bietet zwei Temperaturbereiche: einen für die Lagerung von Rotweinen – zwischen 12°C und 18°C – der andere für Weißweine – von 4°C bis 12°C.*
***Divino 59** kann bis zu 77 Flaschen auf 7 Rosten verteilt aufnehmen und ist auch für die Lagerung von Magnum- Flaschen geeignet.*





DIVINO
cave à vin / Weinschrank

DIVINO AUTONOME / DIVINO FREISTEHENDE AUSFÜHRUNG

Divino, la cave à vin à pose libre, est disponible en deux versions. **Divino 36** - avec une capacité de 36 bouteilles - et **Divino 59** - contenant jusqu'à 77 bouteilles - allient la fonctionnalité d'une parfaite conservation des plus grands crus à la beauté d'un appareil électroménager raffiné de haut design qui décore le salon, les bureaux ou la salle d'exposition. Divino, dans la version autonome, a une finition noire brillante avec une base à piédestal.

*Divino der Weinschrank in der Aufsatzausführung ist in zwei Versionen erhältlich. **Divino 36** – mit einem Fassungsvermögen von 36 Flaschen - und **Divino 59** – in dem bis zu 77 Flaschen Platz finden – vereinen die Zweckdienlichkeit der perfekten Lagerung wertvoller Weine mit der Schönheit eines raffinierten Design- Haushaltsgeräts, mit dem man Wohnzimmer, Büros und Ausstellungsräume einrichten kann. Divino ist auch in der Aufsatzausführung erhältlich und weist eine schwarz glänzende Oberfläche und ein Sockelgestell auf.*



Fine class pleasure

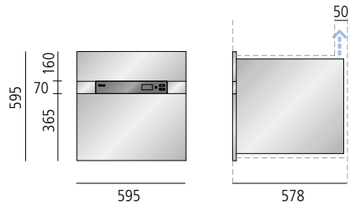


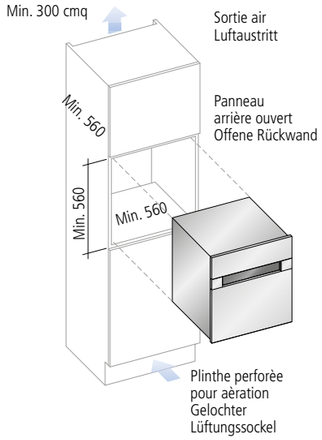
irinox

HOME COLLECTION
Freddy

Freddy Versione da incasso - Built-in version

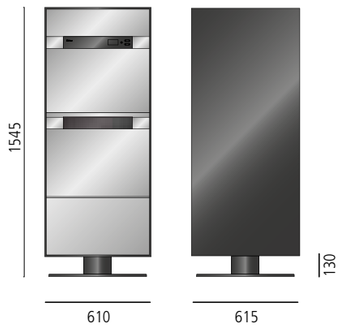






Colonna Gourmet Freddy + Zero







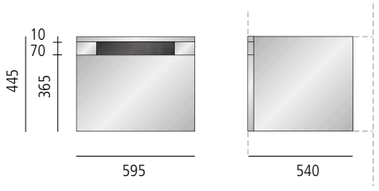
Données techniques	**Technische Daten**	
Rendement cycle refroidissem. rapide (de +90°C à +3°C)	Yield of blast chilling cycle (from +90°C to +3°C)	kg 7
Rendement cycle de surgél. rapide (de +90°C à -18°C)	Yield of shock freezing cycle (from +90°C to -18°C)	kg 4
Capacité grilles	Wire shelf capacity	n. 3
Tension	Power supply	230V - 50Hz
Puissance max. absorbée	Total output	Refr/Kühl 611 W - Chauf/Erwärm 585 W
Absorption totale	Total absorption	Refr/Kühl 3,5 A - Chauf/Erwärm 2,5 A
Puissance compresseur	Compressor output	Hp 1/2
Rendement frigorifique (-10°C/+ 40°C)	Chilling performance (-10 °C/+ 40 °C)	Watt 740
Gaz réfrigérant	Chilling gas	R404A
Construction en acier inoxydable	Stainless steel construction	Aisi 304 - 18/10
Poids net machine	Unit net weight	kg 45

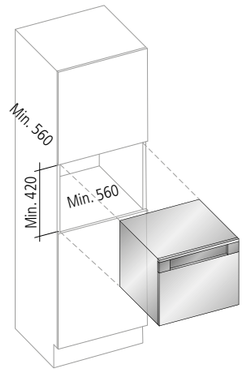
irinox

HOME COLLECTION
Zero

Zero 45 Versione ad incasso - Built-in version

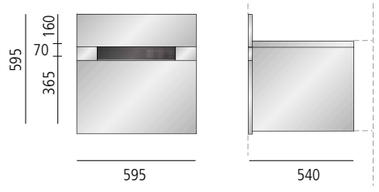


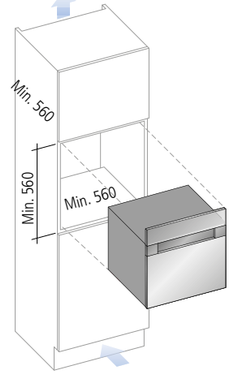




Zero 60 Versione ad incasso - Built-in version







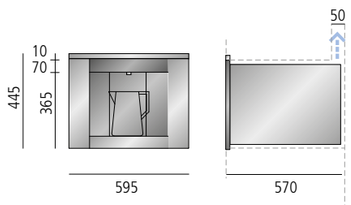
Données techniques	**Technische Daten**	
Pompe à vide	Vakuumpumpe	4 mc/h
Tension	Spannung	230V - 50Hz
Puissance max. absorbée	Max. aufgenommene Leistung	Watt 180
Largeur maximale soudable	Maximale Schweißbreite	mm 300
Capacité de vide	Vakuumleistung	99.99%
Vide final	Enddruck	mbar 2
Cuve en acier inoxydable	Edelstahlschale	Aisi 304 - 18/10
Construction en acier inoxydable	Edelstahlbau	Aisi 304 - 18/10
Poids net machine	Nettogewicht Maschine	kg 40

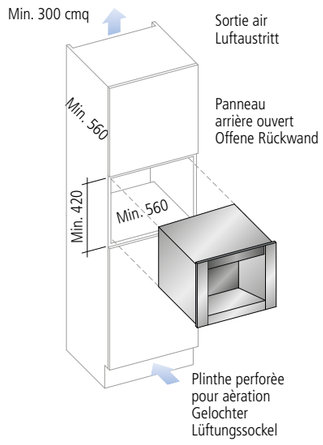
Contenants	**Behälter**	
Contenant spécial pour vide diamètre	Vakuumbox Durchmesser	mm 270 Max
Contenant spécial pour vide profondeur	Vakuumbox Tiefe	mm 133.5
Bocaux Bormioli	Bormioli- Gläser	Lt. 1

HOME COLLECTION
Wave

Wave 45 Versione ad incasso - Built-in version





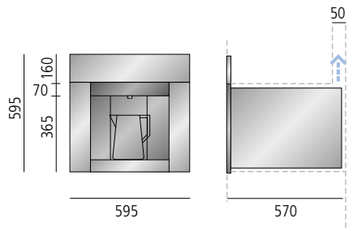


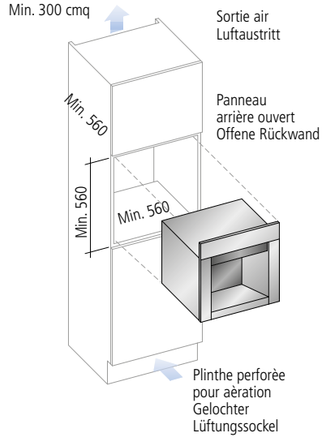
Données techniques	**Technische Daten**	
Puissance compresseur	Kompressorleistung	W 65
Tension	Spannung	230V - 50/60Hz
Production eau froide et pétillante	Zubereitung kaltes, mit Kohlensäure versetztes Wasser	16,5 l/h Δt=10°C (temp. to 25°C, humidité 75%)
Système de gazéification réglable	Regulierbares Sprudelsystem	min.-max 3,5 ÷ 6 bar
Température de l'eau froide réglable	Einstellbare Kaltwassertemperatur	4, 6, 8 °C
Pression entrée eau	Wassereingangsdruck	1,5 ÷ 6 bar
Puissance max. absorbée	Max. aufgenommene Leistung	W 230
Gaz réfrigérant	Kühlgas	R134a
Capacité bouteille CO_2 jetable	Fassungsvermögen Einweg - CO_2 - Flasche	gr. 600
Durée filtre épurateur	Filterleistung	Lt 2.700 / 1 an-Jahr
Poids net machine encastrable / autonome	Nettogewicht Maschine Einbauausführung / Freistehende Ausführung	kg 38 / kg 23

irinox

Wave 60 Versione ad incasso - Built-in version

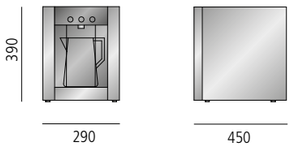






Wave Free standing

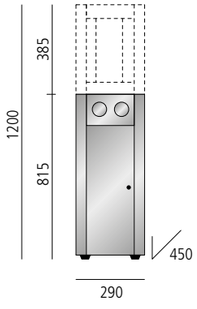






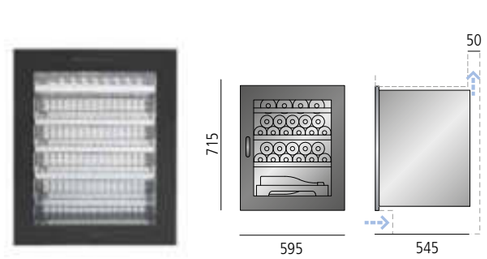
Wave Colonna per Free standing - Tower for Free standing



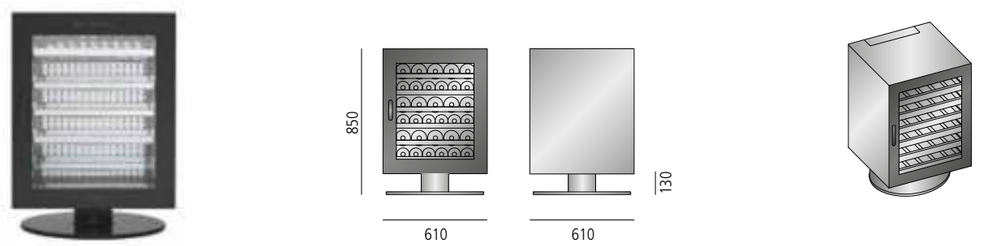


HOME COLLECTION
Divino

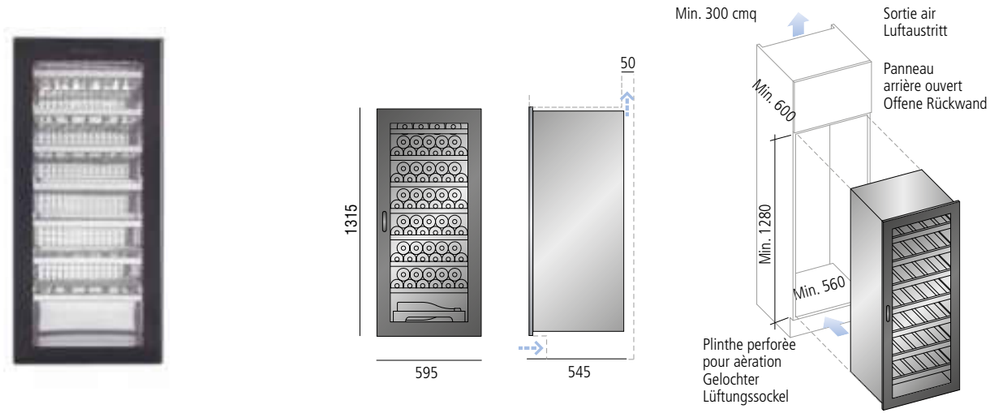
Divino 36 Versione ad incasso - Built-in version



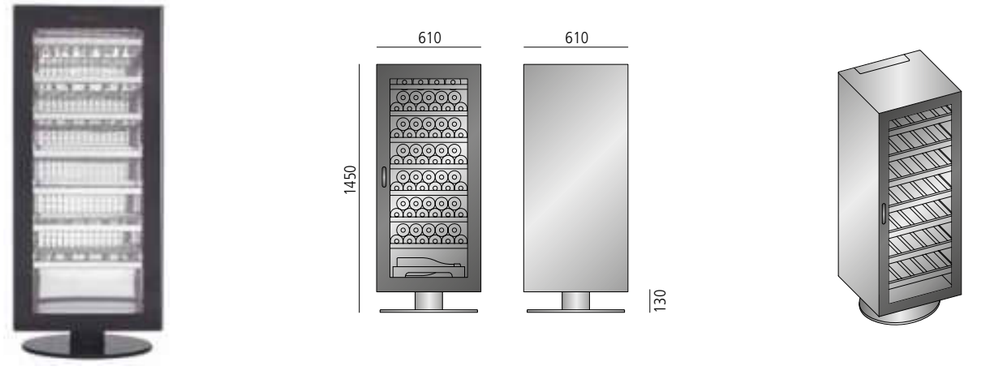
Divino 36 Free standing



Divino 59 Versione ad incasso - Built-in version



Divino 59 Free standing



Données techniques - Divino 36	**Technische Daten - Divino 36**	
Tension	Spannung	230V - 50Hz
Puissance max. absorbée	Max. aufgenommene Leistung	Watt 292
Étagères	Roste	n. 6
Capacité bouteilles	Fassungsvermögen Flaschen	18 - 36
Deux Températures	Bi-Temperatur	4-12°C/12-18°C
Gaz réfrigérant	Kühlgas	R134a
Poids net machine encastrable / autonome	Nettogewicht Maschine Einbauausführung / Freistehende Ausführung	kg 62 / kg 84

Données techniques - Divino 59	**Technische Daten - Divino 59**	
Tension	Spannung	230V - 50Hz
Puissance max. absorbée	Max. aufgenommene Leistung	Watt 292
Étagères	Roste	n. 7
Capacité bouteilles	Fassungsvermögen Flaschen	42 - 77
Plusieurs températures	Multi-Temperatur	4-18°C
Gaz réfrigérant	Kühlgas	R134a
Poids net machine encastrable / autonome	Nettogewicht Maschine Einbauausführung / Freistehende Ausführung	kg 96 / kg 125

irinox

IRINOX SPA
via Madonna di Loreto 6/B
31020 Corbanese di Tarzo
Treviso - Italy
T +39 0438 5844
F +39 0438 5843
www.irinoxhome.com

Concept
Hangar Deisgn Group

Photo
Max Zambelli
Stefano Scattà

Food
Alessandra Avallone

Printed in Italy by
Grafiche Antiga

FREDDY®
prodotto segnalato
XXI COMPASSO D'ORO

product
design
award
2010

Les images et les données contenues dans ce catalogue doivent être considérées comme indicatives et peuvent subir des variations même sans aucun préavis.

Die in diesem Katalog enthaltenen Bilder und Daten sind als richtungweisend anzusehen und können ohne jeglichen Vorbescheid geändert werden.

Cod. 449908 - 10/2011 - 5.000